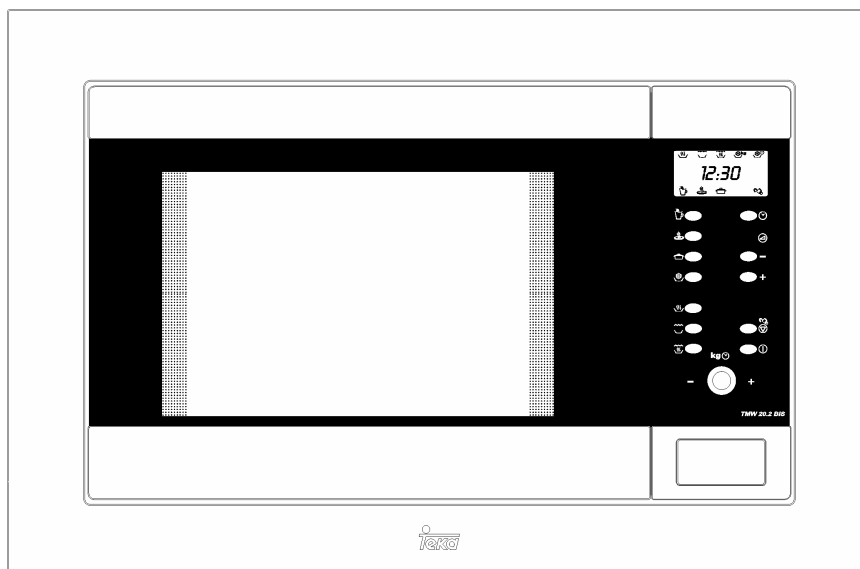
Manual de Instrucciones
Microondas

Mode d'Emploi
Micro-ondes

Manual de Instruções
Microondas

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO!

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.

Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Índice

Indicações de segurança ... **55**

Instruções de instalação ... **57**

Descrição do aparelho ... **58**

Acerto do relógio ... **58**

As vantagens do forno microondas ... **59**
Modo de funcionamento do forno microondas ... 59
Porque é que os alimentos aquecem ... 59

Instruções de utilização ... **60**

Função: Microondas ... **60**

Função: Grelhador ... **61**

Função: Microondas + Grelhador ... **61**

Função: Descongelação por peso (automático) ... **61**

Função: Descongelação por tempo (manual) ... **62**

Funções especiais ... **63**
Função especial: LÍQUIDOS/BATATAS ... 63
Função especial: GRATINAR ... 63
Função especial: DESCONGELAR & AQUECER ... 63

Programação do microondas ... **65**

Durante o funcionamento... ... **64**
Interrupção da função ... 64
Fim do programa ... 64

Bloqueio de segurança ... **65**

Descongelação ... **66**
Indicações gerais para a descongelação ... 67

Cozinhar com microondas ... **68**
Indicações importantes! ... 69
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes ... 70
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe ... 70

Cozinhar com Grelhador ... **71**
Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas ... 72
Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador ... 73

Que tipo de loiça pode ser utilizada? ... **74**
Função microondas ... 74
Teste à loiça ... 74
Função grelhador ... 74
Função microondas + grelhador ... 74
Recipientes e películas de alumínio ... 74
Tampas ... 74
Tabela – Loiça ... 75

Limpeza e Manutenção do microondas ... **76**

O que fazer em caso de falha de funcionamento? ... **77**

Características técnicas ... **79**
Descrição das Funções ... 79
Especificações ... 79

Indicações de segurança

- **Atenção!** De modo a evitar qualquer tipo de chama, utilize o microondas apenas sob vigilância. Os níveis de potência muito elevados ou tempos de cozinhado muito longos podem aquecer excessivamente o alimento e provocar fogo.
- Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o aparelho e a ficha da tomada.
- **Atenção!** As crianças só podem utilizar o aparelho sob vigilância, ou caso lhes tenham sido dadas instruções, de modo a que possam utilizar o aparelho em segurança e identificar os perigos em caso de má utilização.
- **Atenção!** Durante o funcionamento do grelhador é necessário ter bastante cuidado. Mantenha as crianças afastadas!
- Os nossos aparelhos cumprem as respectivas disposições e normas sobre equipamentos técnicos. Contudo, não cobrem todos os possíveis riscos de acidente.
- Quando utilizar materiais inflamáveis, como plásticos ou recipientes de papel, para aquecer ou cozinhar alimentos é necessário vigiar constantemente o processo de cozinhado, devido ao risco de fogo.
- Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou com o microondas, quando este está quente.
- Ao ligar aparelhos eléctricos perto do microondas, assegure-se que os cabos de alimentação não entrem em contacto com o aparelho quando está quente, nem fiquem entalados na porta do mesmo, de modo a evitar danos e perigos.
- Tenha atenção às falhas de funcionamento. O aparelho não pode ser utilizado se:
  - a porta não fechar correctamente;
  - as dobradiças da porta estiverem danificadas;
  - as superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  - o vidro da janela estiver danificado;
  - houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- Os orifícios de ventilação não podem estar tapados.

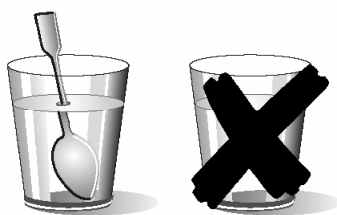
Limpeza/manutenção:

- Antes de efectuar trabalhos de manutenção e de limpeza, retire a ficha da tomada.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do microondas”.
- As superfícies de contacto (a frente da cavidade e a parte de dentro da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento. Limpe as superfícies de contacto com um detergente neutro e um pano de limpeza que não risque, nem provoque qualquer tipo de fricção.
- **Atenção:** nunca utilize o aparelho se as superfícies de contacto estiverem danificadas. Volte apenas a utilizar o aparelho, se este tiver sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

Indicações de segurança

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem o suporte rotativo e o respectivo prato.
- Não ligue o aparelho em vazio. Este pode ficar em sobrecarga, caso não haja alimentos no interior.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas.
- Não guarde qualquer objecto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas.

  EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.
- Atenção: não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão facilmente explodir.

Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) estão a ser aquecidos, se encontram quase em ponto de ebulição dentro do aparelho e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. Pode causar lesões e queimaduras!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente.

Cuidado!

- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar a função combinado (microondas com grelhador) para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Aqueça o **alimento para bebé** sempre em frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. **Perigo de queimadura!**

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- **Atenção:** A lâmpada do microondas só pode ser substituída pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente as peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Instruções de instalação

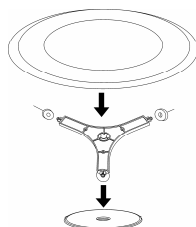
Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalamento. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do microondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Encaixe o suporte do prato rotativo no centro da cavidade do microondas e sobreponha o prato rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respectivo suporte, estejam no interior e correctamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.

Atenção! A protecção exterior do microondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Para garantir uma boa ventilação do aparelho, instale o microondas num móvel de cozinha com uma abertura na parte superior (ver as folhas em anexo).

Atenção: após o encastre do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com a traseira do aparelho, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

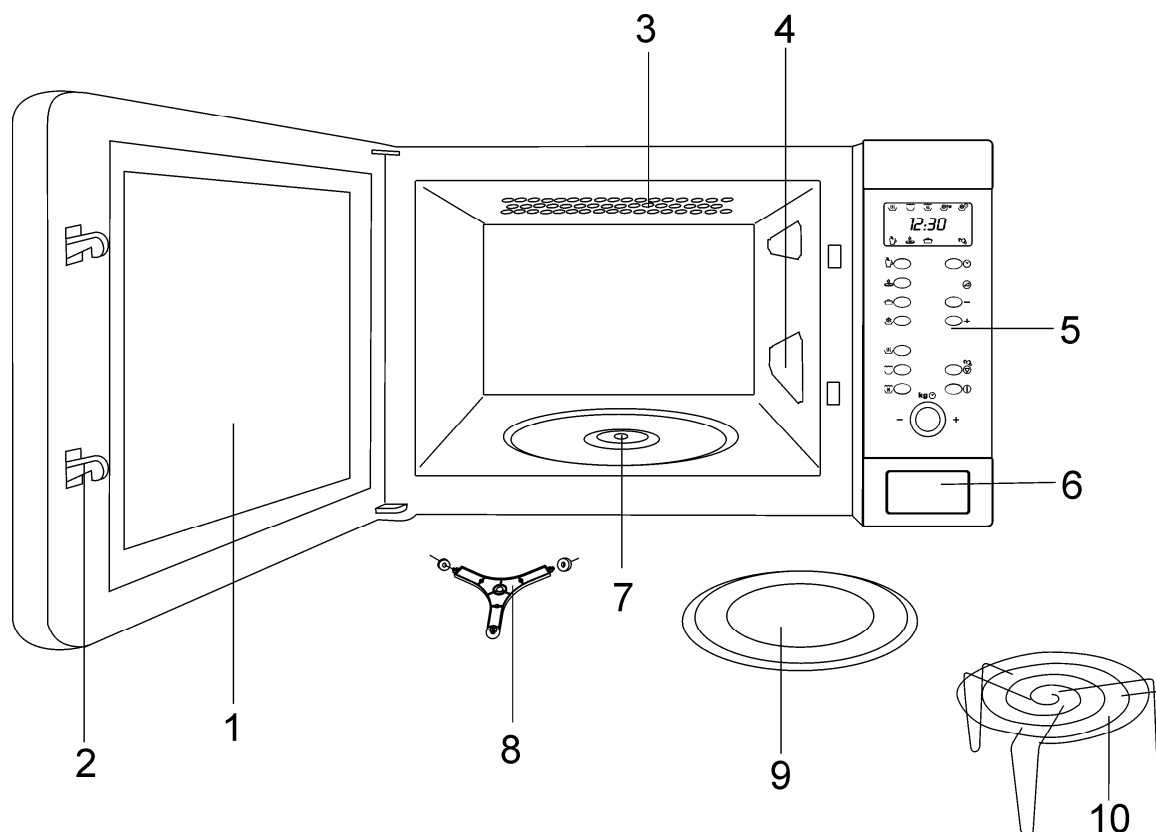
Se instalar um microondas e um forno em coluna, não é possível colocar o microondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

ATENÇÃO: O MICROONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TOMADAS COM LIGAÇÃO À TERRA.

Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

Descrição do aparelho

1. Vidro da porta

2. Linguete

3. Grelhador de quartzo

4. Tampas de mica

5. Painel de comandos

6. Botão de abertura

7. Encaixe do suporte rotativo

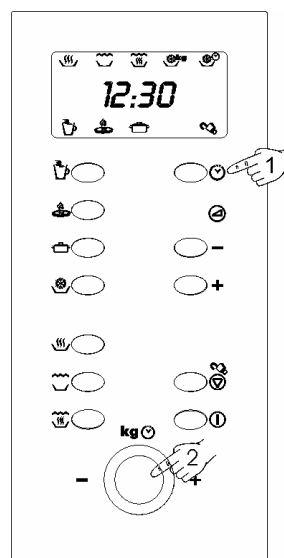
8. Suporte rotativo

9. Prato rotativo

10. Trempe

Acerto do relógio

1. Prima a tecla do **RELÓGIO** até os números estarem a piscar.
2. Com ajuda das teclas “**–**“ e “**+**“ acerte as horas.
3. Prima novamente a tecla do **RELÓGIO** para ajustar os minutos.
4. Com ajuda das teclas “**–**“ e “**+**“ acerte os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla do **RELÓGIO**.

NOTA IMPORTANTE: Para ocultar o relógio, pressione brevemente a tecla do relógio. Para voltar a mostrá-lo repita este procedimento.

As vantagens do forno microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

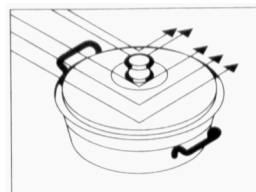
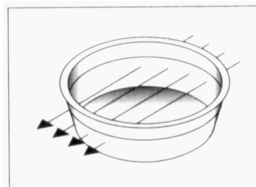
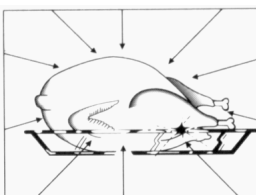
A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

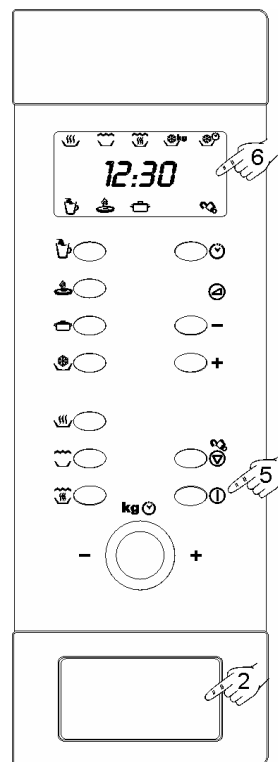
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

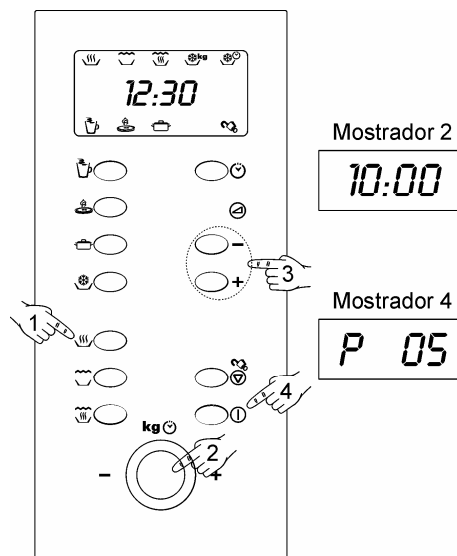
As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

As microondas são reflectidas pelo metal...

... atravessam o vidro e a porcelana...

... e são absorvidos pelos alimentos.

Instruções de utilização

Atenção! Nunca utilize o microondas em vazio, ou seja sem alimentos.

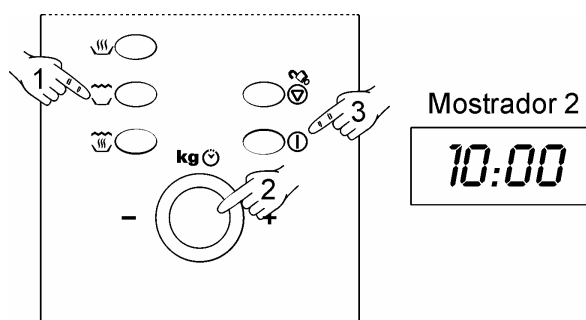
Para operar o microondas proceda do seguinte modo:

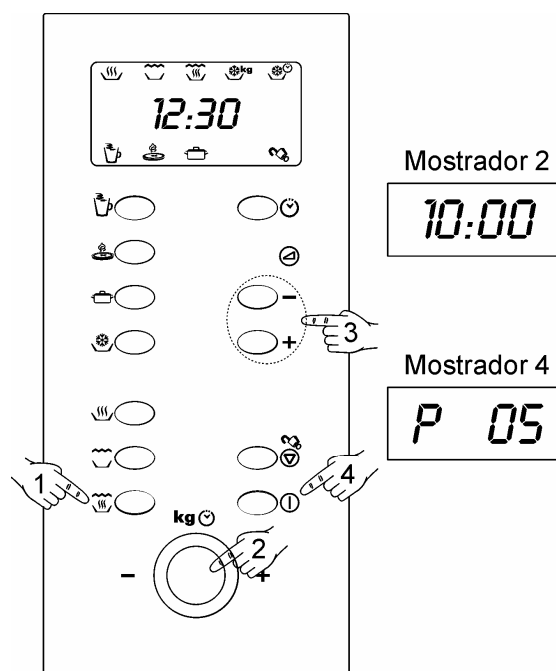
1. Ligue o aparelho a uma tomada adequada (ver: Especificações as indicações na última página).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**. A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com o alimento sobre o prato ou sobre a trempe.
4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta e prima a tecla **START**.
6. O microondas começa a funcionar. No **mostrador** surge indicado o tempo de funcionamento restante.

Função: Microondas

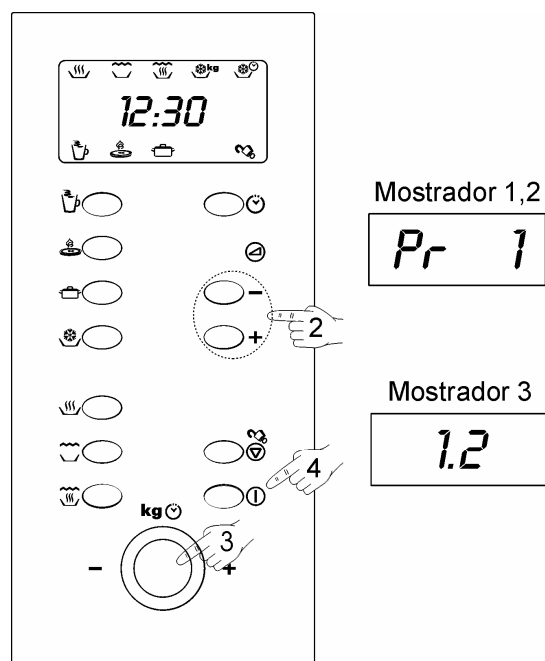
1. Prima a tecla **MICROONDAS**. O indicador da função ilumina-se. Ele permanece iluminado durante o tempo de cozinhado.
2. Introduza o tempo de funcionamento (p. ex. 10 minutos) rodando o com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO**, rodando-o em qualquer dos sentidos.
3. Para alterar a potência do microondas prima as teclas "**–**" e "**+**". Se não premir estas teclas, o aparelho funciona à potência máxima. No mostrador surge indicado o nível de potência seleccionado ("P 01" – "P 05"). Ver o ponto "Características técnicas".
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função: Grelhador

1. Prima a tecla **GRELHADOR**. O indicador de função ilumina-se.
2. Introduza o tempo de funcionamento (por exemplo 10 minutos) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Mostrador 2

10:00

Função: Microondas + Grelhador

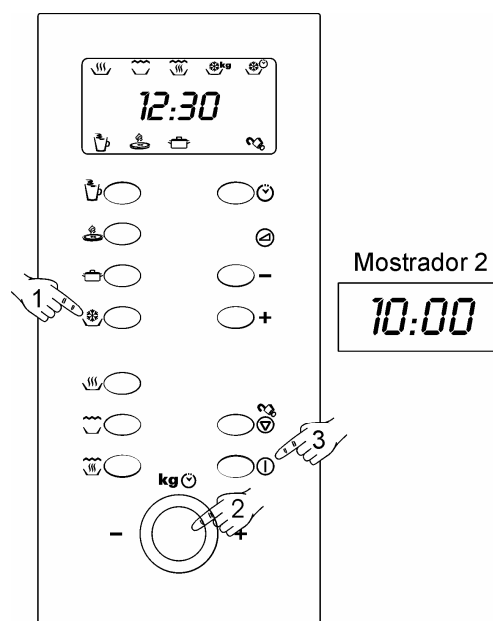
1. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. O indicador de função ilumina-se.
2. Introduza o tempo de funcionamento pretendido (por exemplo 10 minutos) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Para alterar a potência do microondas prima os teclas "–" e "+". Se não premir as teclas, o aparelho trabalha à potência máxima. No mostrador surge indicado o nível de potência seleccionado ("P 01" – "P 05"). Ver o ponto "Características técnicas".
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função: Descongelação por peso (automático)

1. Prima a tecla **DESCONGELAÇÃO**. O indicador de função ilumina-se.
2. Com ajuda das teclas "–" e "+" indique o tipo de alimento (ver a lista abaixo indicada). Se não indicar nenhum, o aparelho funciona com o programa pré definido "Pr 1" (carne).
3. Indique o peso do alimento (p. ex. 1,2 kg) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
5. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.

Função: Descongelação por peso (automático)

A seguinte tabela apresenta os programas da função descongelação por peso, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tempo	Tempo de repouso
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Peixe	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pão	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Função: Descongelação por tempo (manual)

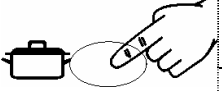
1. Prima 2 vezes a tecla **DESCONGELAR**. O indicador de função ilumina-se.
2. Indique o tempo de descongelação (por exemplo 10 min.) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
4. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.

Funções especiais

Função especial: LÍQUIDOS/BATATAS

1. Prima a tecla da **função especial 1**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A1.1 – A1.6) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
1 chávena		1x	A 1.1	Deite o líquido num recipiente e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
2 chávenas		2x	A 1.2	
3 chávenas		3x	A 1.3	
250g batatas		4x	A 1.4	Coloque as batatas num recipiente, adicione 1 a 2 colheres de sopa de água, tape e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
500g batatas		5x	A 1.5	
1000g batatas		6x	A 1.6	

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função especial: GRATINAR

1. Prima a tecla da **função especial 2**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A2.1 – A2.2) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
Gratinado de batatas		1x	A 2.1	Gratinado de 1000 g de batatas cruas. Deite o alimento num recipiente (diâmetro aprox. 25-26 cm) e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
Gratinado de massa		2x	A 2.2	Gratinado de 250 g. de massa. Deite o alimento num recipiente (diâmetro aprox. 25-26 cm, altura aprox. 10 cm), tape e coloque-o sobre a bandeja no microondas.

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função especial: DESCONGELAR & AQUECER

1. Prima a tecla da **função especial 3**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A3.1 – A3.2) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
Alimentos pré confeccionados (1 porção 350-400g)		1x	A 3.1	Retire a tampa da embalagem e coloque o conteúdo (p. ex. canelones, macarrão, gnocchi) num prato ou a embalagem directamente sobre a bandeja no microondas e tape.
Jardineira (aprox. 900-1000 g)		2x	A 3.2	Coloque a jardineira num recipiente, tape e coloque sobre o prato rotativo.

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

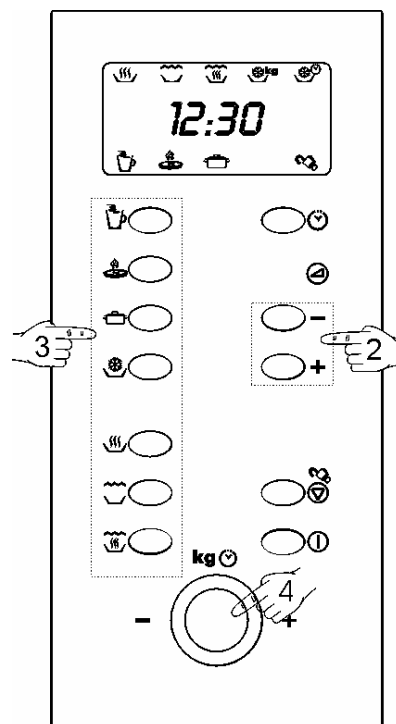
Durante o funcionamento...

Durante o processo de cozinhado, pode abrir a porta em qualquer momento, assim:

- A PRODUÇÃO DE MICROONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O grelhador é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar a potência do microondas, com ajuda das teclas “**-**“ ou “**+**“.
3. Definir uma outra função, com ajuda doas teclas botões de função.
4. Ajustar o tempo de funcionamento restante, rodando o **BOTÃO ROTATIVO**.

Feche novamente a porta e prima a tecla **START**. Deste modo, o aparelho fica de novo em funcionamento.

Interrupção da função

Para interromper o decurso do programa, prima a tecla **STOP** ou abra a porta do aparelho.

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, feche novamente a porta e prima a tecla **STOP**. Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **mostrador** aparecem indicadas as horas.

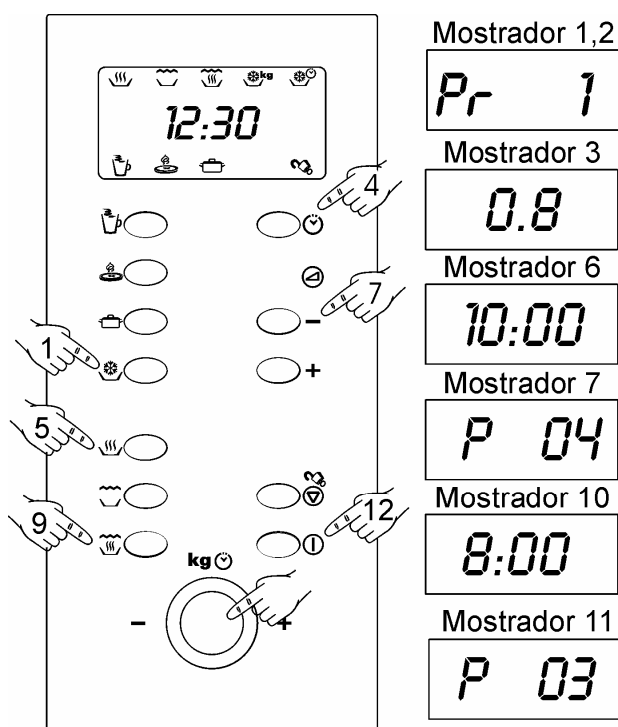
Fim do programa

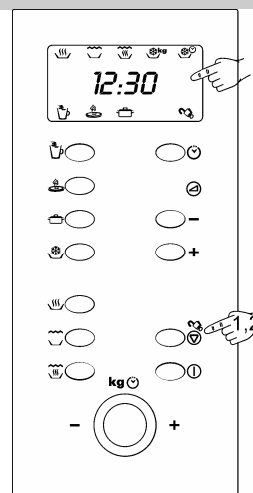
Após ter finalizado o programa é emitido por 3 vezes um sinal acústico e no mostrador aparece indicado **“End”**. Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla **“STOP”** premido.

Programação do microondas

As funções normais (microondas, grelhador, microondas + grelhador, descongelação por peso e descongelação por tempo) podem ser programadas uma após a outra, até um máximo de 3 funções.

Por exemplo, para descongelar 800 g. de carne; cozinhar durante 10 minutos na função microondas à potência 4 e depois durante 8 minutos na função microondas + grelhador à potência 3, proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla **DESCONGELAR**. O indicador de função ilumina-se.
2. O tipo de alimento Carne (Tipo 1) já está activo.
3. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO,** indique o peso do alimento (0,8 kg).
4. Prima a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** para definir e defina a próxima função.
5. Prima a tecla **MICROONDAS**. O indicador de função ilumina-se.
6. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO,** indique o tempo de cozinhado pretendido (10 min).
7. Prima a tecla "**-**", para definir o microondas para a potência 4.
8. Pressione a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** para definir o programa seguinte.
9. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. O indicador da função ilumina-se.
10. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO,** indique o tempo de cozinhado pretendido (8 min).
11. Prima 2 vezes a tecla "**-**", para definir a ajustar o microondas na potência 3.
12. Pressione a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
13. O aparelho emite um sinal acústico quando passa de uma função (descongelação) para outra função (microondas ou grelhador).
14. Quando o microondas emitir um sinal acústico, abra a porta e vire os alimentos. Feche novamente a porta e prima a tecla **START**.

Bloqueio de segurança

1. O funcionamento do aparelho pode ser bloqueado (p. ex. para impedir a utilização por parte de crianças), para isso prima a tecla **STOP** durante 3 segundos. Em seguida é emitido um sinal acústico e o aparelho fica bloqueado. As horas continuam a ser indicadas e o indicador de **bloqueio** fica iluminado.
2. Para desbloquear o microondas, prima novamente durante 3 segundos a tecla **STOP**. Em seguida é emitido um sinal acústico e o indicador de **bloqueio** apaga-se.

Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
Pedaços de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos, assim que o microondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: turn.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
   - Dobro da quantidade – dobro do tempo
   - Metade da quantidade – metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com microondas

Indicações importantes!

- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Bebidas alcoólicas** não podem ser aquecidas a altas temperaturas. Ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70℃** .
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor Brócolos Cogumelos	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	5 5 5	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300 250	½ chávena 2-3 colher sopa	800 800	5 5	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
Batatas	250	2-3 colher sopa	800	5	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica Alho-porro	250 250	- ½ chávena	800 800	5 5	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800	5	6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800	5	8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	4	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 440	5 3	3-5 10-12	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a trempe fornecida em conjunto com o aparelho.

Posicione a trempe de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o aparelho.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o microondas é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. Após a primeira utilização do grelhador é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do grelhador, comece a ficar ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.
3. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o a uma altura mínima de 80 cm.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a trempe atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. Importante: quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver: tabela relativa à loiça!
7. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada Sardinha/ruivo	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Barre ligeiramente com manteiga e unte. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie o gratinado.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a trempe. Os tempos indicados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os maiores várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a trempe.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar a carne. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam alternadamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)
Massa gratinada	500g	Forma baixa	240	2	12-17
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	800	5	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	800	5	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500 g	Forma baixa	640	4	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a trempe)	cada 200 g	Forma baixa	440	3	8-10
Rolo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto e largo	640	4	17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200 g	Malgas de sopa	440	3	2-4

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver: tabela relativa à loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Os gratinados e as aves requerem um tempo extra de cozinhado, entre 3 a 5 min., para que a temperatura se distribua uniformemente.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria. (não é necessário aquecer previamente).

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça para cozinhar de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250℃.

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré-confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

Modo de funcionamento / Tipo de loiça	Microondas		Grelhador	Microondas + Grelhador
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
vidrado	sim	sim	não	não
não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
resistente ao calor até 100℃	sim	não	não	não
resistente ao calor até 250℃	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Película para conservação de alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (trempe)	não	não	sim	sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do microondas

ANTES DE LIMPAR O MICROONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A FICHA NÃO SE ENCONTRA CONECTADA À TOMADA.

Depois de utilizar o aparelho, deixo-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior:

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

   Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

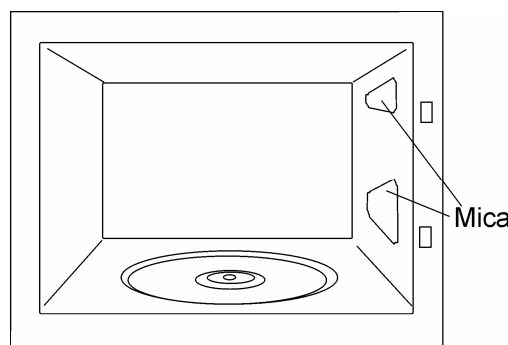
   As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

   Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.

O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do microondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:

- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Microondas	P 01 ----------130W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		P 02 ----------240W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		P 03 ----------440W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
		P 04 ----------640W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		P 05 ----------800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,
	Microondas + Grelhador	P 01 ----------130W	Gratinar tostas
		P 02 ----------240W	Grelhar aves e carne
		P 03 ----------440W	Cozinhar empadões e gratinados
		P 04 ----------640W	Preparação de rolo de carne
		P 05 ----------800W	Gratinado de batatas
	Grelhador	1000W	Grelhar alimentos

Especificações

- Tenção AC... 230 V / 50 Hz
- Fusível.. 12 A / 250 V
- Potência requerida .... 1200 W
- Potência do grelhador. .... 1000 W
- Potência de saída microondas. .... 800 W
- Frequência de microondas… .... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P).. 595 × 390 × 320 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P). .... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno. .... 18 ltr
- Peso .... 18,6 kg

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	396 981 639	396 981 639
Austria	Vienna	KÜPPERSBUSCH GmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 8740	2466 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 273 34.68	2 438 60 97
China	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED.	852	286 12 767	286 56 707
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai) CO. LTD:	86	21 623 623 75	21623 623 79
Czech Republic	Bibeò	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 07 27 47	134 30 15 96
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	210 – 9760283	210 – 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	135 421 10	135 421 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 39052 74	21 39052 79
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	077 589 8271	077 589 8271
Korea Republic	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN. BHD.	60	3 76201600	3 76201626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A DE C.V.	52	555 762.0490	555 762.0517
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO. O.	48	22 738.32.80	22 738.32.89
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4690
Singapore	Singapore	TEKA SINGAROPE PTE. LTD	65	673 42415	673 46881
Thailand	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2691
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2667
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793 451589	793 451584
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNIK MUTFAK A. S.	90	212 2 74.61.04	212 2 74.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUTS LTD..	44	1235 86.19.16	1235 83.51.07
U.S.A.	Florida	TEKA USA, INC.	1	813 2888 820	813 2288 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291.2821	212 291.2825

TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
http:// www.teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10
http:// www.teka.com

Cód.: 1830460